



FeelgoodBakery

naturligt glutenfri

Rabarber-Jordbær Snitter - ca. 8 store eller 12 små

Forbered dig på, at der kommer til at dufte himmelsk af sommerfrugt og vanilje i dit køkken med disse fantastiske bær. Er sprøde i bunden, saftige i midten og knasende på toppen.

Du skal bruge:

En form på ca. 20x28 cm og bagepapir
250 g Allround Mix
1 strøgen tsk flagesalt
165 g blødt smør
1 tsk vaniljepulver eller vaniljesukker
120 g rørsukker
60 g glutenfri havregryn eller hirseflager

Til fyldet:

250 g hakkede modne jordbær
250 g skiveskårne modne rabarber
4 spk sukker
1 spk fintrevet ingefær

Sådan gør du:

Forvarm ovnen til 175 grader.

Pisk det blødgjorte smør og sukker helt luftigt på høj hastighed i ca. 5 minutter. Det skal blive helt hvidt. Tilsæt vanilje og bland godt.

Bland Allround Mix og salt sammen og hæld det i skålen. Bland dejen til melet lige netop er absorberet.

Tag lidt over halvdelen af dejen og tryk den ud i formen med fingerspidserne. Drys evt. lidt rismel på, så den ikke klistrer til fingrene. Sørg for at dejen kommer godt ud i kanterne. Pres dejen overalt med en gaffel.

Bag bunden i ovnen i ca. 25 minutter.

Imens hakkes bær og rabarber.

Den resterende dej blandes med havregryn eller hirseflager og sættes i køleskab.

Når bunden er færdig tages den ud og bærrerne blandes med sukker og ingefær.

Bærrene hældes over bunden og den resterende dej smuldres henover.

Bages i yderligere 35 minutter til den er gylden.

Bærrene køler helt af på rist. Det er meget vigtigt, hvis du vil kunne skære de flotte firkanter. Vil vække glæde i skovturskurven eller som dessert med en klat is til.

Besøg vores website, www.feelgoodbakery.dk, og følg os på Facebook og Instagram (thefeelgoodbakery) og få gode tips og ideer til at bageuden hvede og gluten.

Alle opskrifter tilhører ophavsretligt Feelgood Bakery IVS med mindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, sælges, distribueres eller på anden måde gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.